

الطواجن باللحم والدجاج

الحاجة كلثوم

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

www.ma-ft.com/vb

نفسه مع ضرورة القول بأنه يستحسن ذلك
نقدم أسفله بعض النصائح والإرشادات التي
الكريم الحصول على النتائج المرجوة.

■ يستحسن كما تم ذكره في التقديم ولاعت
عدة طهي الطاجين فوق المجر على نار ه

■ في حال اللجوء إلى الفرن العصري ي
بوضع قطعة حديدية فوق فرن الغاز وذلك
يتم توزيع النار بطريقة متوازية وتغاديا ل
الطاجين.

■ عند استعمال الطاجين من النوع الغير مز
ملمع* لأول مرة ينصح بدهنه بقليل من الش
حتى يتشبع الطين بالدهون الطبيعية.

■ أثناء الطهي وعند ضرورة إضافة الماء
الطاجين ينصح بإضافة ماء ساخن.

www.ma-ft.co

1 : السلسلة المبسطة لجميع الأذواق
2 : الطواجن باللحم والدجاج
3 : الحاجة كلثوم

4 : FUTUR OBJECTIF S.A.R.L.
5 : DEAPRINTING - NOVARA

2008Mo0874 : أنوني

الخرقوم. على نار هادئة لمدة ساعة وربع
مع تقلبيه وإضافة ماء ساخن عند الحاجة
حتى يصبح اللحم هشاً.

2 نقطع الخضر ونضعها في إناء، نضيف
الملح، الإبزار، الخرقوم، الزيت ونخلط
الكل ثم نضيف إليهم القزبر والمعدنوس.

3 نصف الخضر فوق اللحم، نغطي
الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة 30 دقيقة
مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند
الحاجة.

4 نضيف زيت الزيتون ونترك الطاجين
يتروغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة.

- 2 حبات جزر (خيزو) • حبة بصل
- زليفة من الجلبانة • ملح - إبزار - خرقوم
- ملعقة كبيرة من القزبر والمعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت • 4 ملاعق كبار زيت الزيتون

www.ma-ft.com/

Majdouline



والطبيعي.

وم مقروم
زيت

زيت الزيتون

الزعفران الحر

سكينجبير، خرقوم

مصيرة

عصير الحامض

و المعدنوس مقرومين

2 نقطع اللحم ونضعه في الطاجين.
نضيف الزيت، قليل من الملح، الإبرار،
الخرقوم، الزعفران شعرة، سكينجبير،
الثوم ونشحره لمدة ربع ساعة مع
تحريكه وتقليبه.

3 نضيف مقدار كأس كبير من الماء
الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج
لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن
عند الحاجة.

4 نضيف القوق والجلبانة ونتركه ينضج
لمدة نصف ساعة ثم نضيف زيت الزيتون،

www.ma-fta.com

Majdoul





1 نقطع اللحم ونسحقه في
نضيف الزيت، الزعفران الحر، قليل من
الملح، الإيزار، سكينجبير، الثوم ونشحره
لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف قليل من الماء الساخن، نغطيه
ونتركه ينضج على نار هادئة لمدة ساعة
مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند
الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشاً.



3 نضيف الجزر مقطع والجلبانة، نغطي
الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة
مع مراقبته.



4 نضيف الحامض مصير، القزير
والمعدنوس مفروم، الزيتون مرقد ونترك

من الحامض مصير • قليل من الزيتون مرقد
يرات من الزعفران الحر • 5 ملاعق كبار زيت
- خرقوم - سكينجبير



www.ma-ft.com

Majdoulin

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف إليه
البصل، فص من الثوم مفروم، قليل من
الملح، سكينجبير، الخرقوم، الزيت ونشحر
الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف كأس كبير من الماء الساخن،
نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة
ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن
عند الحاجة.

3 نغسل الشفلور، نقطعه ونسلقه نصف
سلقة في الماء الغليان مع قبضة ملح،
فص ثوم وملعقة صغيرة من الدقيق لكي
يحتفظ بلونه الأبيض.

4 نصفي الشفلور ونصفه فوق اللحم،
نغطيه ونتركه ينضج لمدة ربع ساعة ثم

• حبة شفلور متوسطة الحجم
• قليل من القزير والمعدنوس مفروم
• 2 فصوص ثوم

• 2 ملاعق كبار عصير الحامض
• 4 ملاعق كبار زيت

• ملعقة صغيرة دقيق مذاق في قليل من الماء
• ملح، خرقوم، سكينجبير



www.ma-ft.com

Majdoulina

من القزير والمعدنوس مفروم
برات من الزعفران الحر
إبزار، خرقوم

الزعفران شعرة ونشحر الكل لمدة ربع
ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء
الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى
لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة الماء عند
الحاجة.

3 نقشر اللفت ونقطعه أرباعا ثم نصفه
فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج
لمدة نصف ساعة مع المراقبة.

4 نتأكد من نضج اللفت وعند التقديم
نزينه بقليل من القزير والمعدنوس مفروم.

www.ma-ft.com

Majdouli

1 في طاجين نضع بصلة مقطعة إلى دوائر، نضيف اللحم، الزيت، زيت الزيتون، الثوم، قليل من الملح، الإبرار، التحميرة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشاً.

3 نزيل عن الفلفل زريعتها ثم نقطعها إلى دوائر ونصففها فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 20 دقيقة إضافية مع مراقبته.

4 نرشه بالمعدنوس مفروم ونتركه

2 قصوص ثوم مفروم • قليل من المعدنوس مفروم
3 ملاعق كبار زيت الزيتون • 2 ملاعق كبار زيت ملح، إبرار، تحميرة



www.ma-ft.com

Majdouline



الثوم، الزيت، زيت الزيتون، قليل من الملح،
الخرقوم، سكينجبير ونشحره لمدة ربع
ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء
الساخن ونتركه يطهى على نار هادئة لمدة
ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند
الحاجة.



3 نقشر الفول ونزيل عنه نباته، نثقبه
بسكين إذا كانت حباته كبيرة ثم نصفه
فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج
لمدة نصف ساعة.



4 نسقيه بعصير الحامض، ثم نضيف
قطع الحامض مصير، الزيتون مرقد،

ملح، خرقوم، سكينجبير
قليل من المعدنوس مفروم • قليل من الزيتون مرقد
ربع حامضة مصيرة • ربع حامضة مصيرة
4 ملاعق كبار زيت

www.ma-ft.com



majdouline

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الثوم، الزيت، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشاً.

3 نغسل البسباس ونقطعه ثم نصفه فوق اللحم ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

4 نسقيه بعصير الحامض ونتركه يرتد

- 1 كغ بسباس (الشمار)
- قليل من المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار عصير الحامض
- 2 فصوص ثوم مفروم
- ملح، خرقوم، سكينجبير

www.ma-ft.com

majdoulin



1
البصل، الزيت، الزعفران شهرة، فلفل
الملح، الخرقوم، سكينجبير ونش
الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه

2
نصف لتر ماء، كأس كبير من الماء
نغطي الطاجين ونتركه يطهى
لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء
نصف لتر ماء

3
نغسل البصل، نغسله، نغسله
ونضعه في الماء مع فلفل
ونضعه في الماء مع الفلفل

4
نغسل البصل، نغسله، نغسله
نغطي الطاجين ونتركه ينضج
نصف ساعة مع مراقبته.

www.ma-fit.com

Majdouline

1. سح خرعه خضراء • 3 ملاعق شيار زيت
2. ملاعق كنار زيت الزيتون • شعيرات من الرعقد
مسح - إبرار - حرقوم • ملعقة صغيرة زعتر

1 في طاجين، قطع اللحم، خضراء الخس،
الرعقدان شعرة، قليل من الملح، الإبرار،
الحرقوم، الزيت ونشحمو الكتل على نار
هادئة لمدة ربع ساعة مع تحريكه وإزالة
من جميع الجوانب

2 نضيف قليل من الماء الساخن، نغطيه
ونتركه يبلهى لمدة ساعة (حسب جوده
ومراوة اللحم) مع مراقبته وإضافة ماء
ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم
ويصبح هشاً.

3 في اناء نضع الكرعة، نصرف قليل من
الحرقوم، الملح، الإبرار ونطبخه على نار
هادئة لمدة ساعة مع ردة من الرعقد.

www.ma-tt.com

Majdouline

مستطابقاً لـ: عدد الطرقات و مساحته
لمدّة ربع ساعة مع حركته في المساحة

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الحاجين ونتركه يسخن لمدة ساعة ونحذف مع مراقبته وحموضة ماء ساخن عند الحاجة

3 نزيل قشرة الكروعة. نخضعب الى
مربعات صغيرة ونسلقها في ماء عذب
مع قبضة ملح لمدة (١٠) دقيقة ثم نحسبها
تماما من الماء.

4 نضعها في مقالات، نضيف السكر، سكينجوير والقرفة، العسل ونسكب على نار هادئة مع الضغط على سكينجوير حتى نحصل على الحليب.

ج، إزار، خرقوم، قرفة، سكينجبير

www.ma-fi.co

majdouline

المطاطم مقطعة، الزيت، فلفل من الملح،
التحميرة، الخرقوم، سكين جبير وشحار
الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه في الفرن

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء،
الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يسخن
لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء عند الحاجة.

3 نقطع اللوبية، نغسلها ثم نصفقها فوق
اللحم، نغطي الطاجين ونترك اللحم يسخن
لمدة نصف ساعة مع مراقبته

4 نضيف اللحم المفروم، الملح، الزيت،
الزيتون، نغسل اللحم من راسه ونشوي
بترغمة لمدة 20 دقيقة

5 نضيف اللحم المفروم، الملح، الزيت،
الزيتون، نغسل اللحم من راسه ونشوي
بترغمة لمدة 20 دقيقة



www.ma-ft.com

majdouline

المرتب اليوم، في وقت مبكر من الصباح
الأمطار، المرفق، في وقت مبكر من الصباح
السود، مع سماء ماع، في وقت مبكر من الصباح

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن
نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة
مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عن الحاجة
حتى ينضج اللحم ويصبح طرياً.

3 نطبخ الكرونية فوق اللحم، نغطي
الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة
ساعة تحت المراقبة.

4 نطبخ اللحم في قدر، نغطي
القدر ونتركه ينضج لمدة ساعة

المرتب اليوم، في وقت مبكر من الصباح
الأمطار، المرفق، في وقت مبكر من الصباح
السود، مع سماء ماع، في وقت مبكر من الصباح

www.ma-ft.com

majdouline

و من لحم البقر

أو من لحم الخنزير

أو من لحم الدجاج

أو من لحم السمك

شعيرات من الزعفران الحر

ملح، إيزار، خرقوم

١- نضع اللحم ونغسله في ماء حار، نضفه
بصحنه ماء دافئ إلى شرايح الخبز
البرغمان الحار، الملح، الإزارة الحارة وم
السكر إلى أن يذوب مع سائعه مع الحار

٢- نضع اللحم في قدر من الماء الساخن
ونترك اللحم يطهى لمدة ساعة مع برادته
أو ساعة ساعة عند الحاجة

٣- نضع اللحم في قدر من الماء
نغسله في ماء دافئ مع شرايح الخبز
وهي الطماطم والجزر ونضع لمدة
ساعة ساعة مع سائعه مع الحار

www.ma-fit.com

Maldouline

(Les choux de Br)

ة مشلضة

من المعدنوس مفروم

فص ثوم

عق كبار عصير الحامض

عق كبار زيت

خرقوم، سكينجبير

www.ma-fl.co

1 من طاجون المطبخ المعدنوس مفروم
الصلصة، فصوص الثوم مفرومة، الحامض
المعدنوس، سكينجبير، الزيت و سكينج
الصلصة مع سكينج مع الحامض و سكينج

مقدار كاس كبير من الصلصة
الصلصة، نغطي الطاجون ونتركه ينضج
مع سكينج مع مراقبة و إضافة صلصة
الصلصة

الصلصة المعدنوس في الصلصة
الصلصة و سكينج ثم إضافة الحامض
الصلصة

1. في طاجين نضع اللحم، بصيف بصله
 2. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،
 3. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،
 4. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،

2. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،
 3. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،
 4. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،
 ساعة تحت المراقبة.

3. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،
 4. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،
 5. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،
 6. نضع في الطاجين اللحم، البصل، الفلفل،

دا جدو لين

قليل من المعدنوس مفروود
 2 ملاعق كبار زيت
 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
 شعيرات من الزعفران الحر
 ملح، إيزار، خرقوم

www.ma-fl.com

majdouline

ماجدول

2 نضيف الجزر مقطع. اللحم مفروم. ماء از
كس كبير من الماء الساخن. نغطي
الطاجين ونتركه يطهى لمدة نصف ساعة
مع مراقبته.

3 نضيف ما تبقى من الخضار مضافه الى
زيت. نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة
نصف ساعة.

بصل مفروم خشن. حبة فلفل
خضراء. شلح. فلفل حار. فلفل حار. فلفل حار.
الجزر والمعدنوس مفروم
الجزر مفروم. نصف حبة فلفل حار
بيرة زينة. ملائق شلح زيت الزيتون
الحمد لله. فلفل حار ومعدنوس مربوط

www.ma-ft.com

majdouli

ندهن بها قطع الدجاج و
لمدة نصف ساعة.

2 نضع بصلة مشلضة أسفل الطاجين مع
قليل من خليط الزيت والتوابل، الثوم،
نشحرها قليلا ثم نصفف فوقها الدجاج
ونتركه يتشحر لمدة 10 دقائق مع التحريك.

3 نقطع ما تبقى من البصل إلى شرائح
نخلطها بمزيج التوابل والزيت ثم نصفف
فوق الدجاج، نغطي الطاجين ونتركه
ينضج لمدة 40 دقيقة مع المراقبة
ماء ساخن عند الحاجة.

4 نضيف الزبيب، المعدنوس

والمعدنوس مفروم
م، سكينجبير، قرفة، ملح، إيزار

بيت
يت الزيتون

ون عظم
السكر سنيدة

www.ma-fl.com/vb

www.ma-fl.com

majdou

طاجين الدجاج بالبرقوق اليابس

- 1 دجاجة من وزن 1,5 كغ
- 2 بصلات مقطعة إلى شرائح
- 200 غ من البرقوق اليابس
- 100 غ من زبدة، مقشر ومحمّر
- ملعقة كبيرة زنجبيل محمّر
- 1 ملاعق كبار زيت • ملعقة كبيرة سمن حر
- ملح، إسرار، خرقوم، سكينجبير • قليل من القرفة
- ملعقة كبيرة سكر سنيدة • ملعقة كبيرة ماء الزهر

1 في إناء محطّط الزيت، السمن، قشور
من الملح، الإبرار، الخرقوم وسكينجبير
ثم سخن بها قطع الدجاج ووتركها مرقدة
لمدة نصف ساعة

2 في طاجين نضع البصل، قطع الدجاج
ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكها
وتقليبها.

3 نفرغ كأس كبير من الماء الدافئ في
الإناء المستعمل، نخلط لكي يمتزج
بشرمولة المستقية ثم نضيف إلى الدجاج.
نغطيه ووتركه يطهى لمدة ساعة مع
مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

www.ma-ft.com

Maldonado

طاجين الدجاج البلدي بالسلق

رندة واحدة من وزن 1.5 كغ، مقطعة إلى قطع متوسطة

• بصلة مشلضة

• ربطة من السلق

• قليل من المعدنوس مفروم

• 4 ملاعق كبار زيت

• فص ثوم مفروم

• قليل من الحامض مصير

• ملح، إيزار، خرقوم، سكينجبير

1 في طاجين، نضع الدجاج، البصل، الثوم، الملح، الإيزار، الخرقوم، سكينجبير، الزيت و مشحور الكا
بعد ربع ساعة مع تحريك، ونغليه

2 نضيف مقدار كأس كبير ماء، ساحن،
نغطي الطاجين ونتركه يغطي لمدة
ساعتين مع مراقبته وإضافة ماء ساحن
عند الحاجة.

3 ننقي أعراش السلق، نزيل عنها القشرة
الرقيقة ثم نقطعها إلى شرائح طويلة
ونضعها في الماء.

www.ma-ft.com

Majdouline

www.ma-ft.com

Majdouline

في ١٩٨٩
في ١٩٩٠
في ١٩٩١
في ١٩٩٢
في ١٩٩٣
في ١٩٩٤
في ١٩٩٥
في ١٩٩٦
في ١٩٩٧
في ١٩٩٨
في ١٩٩٩
في ٢٠٠٠
في ٢٠٠١
في ٢٠٠٢
في ٢٠٠٣
في ٢٠٠٤
في ٢٠٠٥
في ٢٠٠٦
في ٢٠٠٧
في ٢٠٠٨
في ٢٠٠٩
في ٢٠١٠
في ٢٠١١
في ٢٠١٢
في ٢٠١٣
في ٢٠١٤
في ٢٠١٥
في ٢٠١٦
في ٢٠١٧
في ٢٠١٨
في ٢٠١٩
في ٢٠٢٠
في ٢٠٢١
في ٢٠٢٢
في ٢٠٢٣
في ٢٠٢٤
في ٢٠٢٥
في ٢٠٢٦
في ٢٠٢٧
في ٢٠٢٨
في ٢٠٢٩
في ٢٠٣٠

١ في ١٩٨٩
في ١٩٩٠
في ١٩٩١
في ١٩٩٢
في ١٩٩٣
في ١٩٩٤
في ١٩٩٥
في ١٩٩٦
في ١٩٩٧
في ١٩٩٨
في ١٩٩٩
في ٢٠٠٠
في ٢٠٠١
في ٢٠٠٢
في ٢٠٠٣
في ٢٠٠٤
في ٢٠٠٥
في ٢٠٠٦
في ٢٠٠٧
في ٢٠٠٨
في ٢٠٠٩
في ٢٠١٠
في ٢٠١١
في ٢٠١٢
في ٢٠١٣
في ٢٠١٤
في ٢٠١٥
في ٢٠١٦
في ٢٠١٧
في ٢٠١٨
في ٢٠١٩
في ٢٠٢٠
في ٢٠٢١
في ٢٠٢٢
في ٢٠٢٣
في ٢٠٢٤
في ٢٠٢٥
في ٢٠٢٦
في ٢٠٢٧
في ٢٠٢٨
في ٢٠٢٩
في ٢٠٣٠

2 نضيف مقدار كأس خبز من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يخبث لمدة ١٥ دقيقة مع مر فيه ١ ساعة عند ساخن عند الحاجة.

3 في كسرونة نسحق الشبت من الياض مع عود القرفة والسكر سنيدة لمدة ربع ساعة ثم نصفه من الماء.

4 نصفنق الانداس مقطع و سنيدة من الياض فوق الدجاج، نغطي به خبز

١٠ قلوب من ثوم مفروم ١٠ قلب من بسببيسة
١٠ قلب من الفزير والمعدنوس مربي
١٠ ملح، إيزار، خرقوم، سكينجبير
٢ ملاعق كبار زيت ٣ ملاعق كبار زيت الزيتون

٢ نضع البصل المنبقي الى شرائح رقيقة
فوق الدجاج ثم نضيف الفلفل
والمعدنوس وكأس ماء ساخن، نغطي
الكل ونتركه يطهى لمدة ١٠ دقائق نحمي
المراقبة.

٣ نشوي الفلفل من جميع الحواف
نضعها في كيس من البلاستيك حتى نبرد
وتلين، نقشرها ونغسلها، نزيل
الزريعة ونقطعها الى شرائح رقيقة

٤ نضعها فوق الحماض، نغسلها ونزيل

١٠ ملاعق كبار زيت

www.ma-ft.com/

Majdouline

1 في ماء خبير لمدة 10 دقائق وابتدأ تسخينه
بصيف الزيت، الملوحة، قليل من الملح.
الخرفوم، القرفة وشمسحر ابل لمدة 1 ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يملأ لمدة 10 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نقشر التفاح، نقطعه أرباعاً ونزيل عنه العظام ثم نسلقه في الماء الغليان مع قليل من القرفة والكوزة محكوكة لمدة 1 ساعة.

4 نضيف الزبدة والعسل في مقلادو ونحرك

2 بصلة مشحونة 10 قطع تفاح
فصل ثوب مفروم 5 قليل من الكوزة محكوكة
3 ملاعق كبير زبدة 5 ملعقة كبيرة عسل
1/2 قرفة، خرفوم 10 ملاعق كبار زيت

www.ma-ft.com

majdouline

من الحامض محسور في معلق كبير زيت
لا علق كبير زيت الزيتون في شعيرات من برغوث البحر
- خرقوه - سكين جبير - إبراز

من الزيتون مرقق



www.ma-ft.com

majdoulin

الإبزار، الخرقوه،
شعيرة ثم ندهن الدجاج مقطع ونتركه مرقق
لمدة نصف ساعة.

2 في ضاجين نضع المصطكي مرقق في
تسرايح، نصفق فوقها الدجاج، نصفق
كاس كبير من الماء ونتركه ينضج على نار
هادئة لمدة نصف ساعة مع مقلب
واضافة ماء ساخن عند الحاجة

3 نضع الجزر مقطع بنرقق في حاد في الزيت
والتوابل ثم نصفقه فوق الدجاج

في مصطكي في الزيت، الخرقوه، المصطكي،
خمس محسور وشركة بنضج لمدة
في مرقق مرقق الطماطين وحب الفلفل

2 في طاجين نقطع بحسلة إلى شرائح.
نصفف أعناق بيبي، نضيف الملح، الإبرار،
الخرقوم، سكينجبير، الزعفران الحر،
الزيت، السمن الحر، الثوم ونشحر الكل
لمدة 15 دقيقة مع تحريكها وتقليبها.

3 نضيف كأس كبير من الماء الساخن،
نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة
مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند
الحاجة.

4 نضيف شرائح البصل، الثوم،

بيت الريفوز
والمعدنوس مفروم
مفروم
عفران الحر
ثوم - سكينجبير

www.ma-f

Majdo

1 في طاجين نضع البصل ، حبة طماطم مقطعة، قطع لحم الأرناب، الثوم، الزعفران، الحر، الملح، الإبرار، الخرقوم، سكينجبير، الزيت، زيت الزيتون ونشحر الكل ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 40 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نصف البطاطس مقطعة أرباعا، حبة الطماطم مقطعة أرباعا، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.

4 نضيف الحامض مصير، الزيتون، القزبر والمعدنوس ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

• بصل مشلضة • 2 حبات طماطم
• فص ثوم مفروم • ربع حامضة مصيرة
• قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
• قليل من الزيتون مرقد • 2 ملاعق كبار زيت
• 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
• شعيرات من الزعفران الحر
• ملح، إبرار، خرقوم، سكينجبير

www.ma-ft.com

Majdouline

الأرانب مقطّعة الزيت، السمن، قليل من
الملح، الإبرار، الخرقوم، سكينجبير،
القرفة، الزعفران ونشحر الكل لمدة ربع
ساعة مع التحريك.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء
الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج
لمدة 45 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء
ساخن عند الحاجة.

3 نضيف البصل الصغير، المعدنوس
مفروم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج
لمدة 30 دقيقة تحت المراقبة دائما.

majdouline

- 500 غ بصل صغير
- قليل من المعدنوس مفروم
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملعقة صغيرة سمن حر
- 2 ملاعق كبار زيت
- ملح، إبرار، خرقوم، سكينجبير، قرفة

www.ma-ft.com/vb



majdouline

الكل لمدة 15 دقيقة مع تحريكه وتقليبه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطفئ لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نضيف ماتبقى من البصل مقطع إلى شرائح، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة إضافية مع مراقبته.

4 نضيف الزيتون والمعدنوس مفروم نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 15 دقيقة.



www.ma-ft.com

majdouli

38	طاجين بلحم الرأس والحمص والبصل قدرة
40	طاجين بالخضر
42	طاجين الدجاج معسل بالبصل والزبيب
44	طاجين الدجاج بالبرقوق اليابس
46	طاجين الدجاج البلدي بالسلق
48	طاجين الدجاج بالمشماش اليابس والأنثاس
50	طاجين الدجاج بالبصل والقلقلة مشوية
52	طاجين الدجاج بالتفاح والقرفة
54	طاجين الدجاج بالجزر (خيزو)
56	طاجين بأعناق بيبي قدرة
58	طاجين الأرنب بالبطاطس
60	طاجين الأرنب بالبصل الصغير
62	طاجين بلحم الماعز والبصل والزيتون

10	طاجين اللحم بالشفلور
12	طاجين اللحم باللفت
14	طاجين اللحم بالقلقلة
16	طاجين اللحم بالفل
18	طاجين اللحم بالبسباس
20	طاجين اللحم بالسفرجل
22	طاجين اللحم بالكرعة (قدرة بالزعر)
24	طاجين اللحم بالكرعة الحمراء معسلة
26	طاجين اللحم باللوبية خضراء والطماطم
28	طاجين اللحم بالكرنينة
30	طاجين اللحم بجدور الكرافص
32	طاجين اللحم باللوز والبصل قدرة